FICHE DE DEROULEMENT DE SEANCE

EXEMPLE DE TRAME POUR TRACE ÉCRITE

Projet petit déjeuner avec une classe de CM2 dans le cadre du RRS

CONTEXTE : Vous êtes élèves en 3ème SEGPA et participez aux projets du RRS. Vendredi 05 avril 2013, vous allez réaliser et déguster un petit déjeuner équilibré à une classe de CM2 (24 élèves) du réseau.

OBJECTIF : Analyser le contexte.
ACTIVITE 1 : Lire le contexte ci-dessus et répondre aux questions ci-après.

Q1__Quelle production culinaire allez-vous réaliser ?_____

Q2___Pour qui ? _____

Votre situation n°1 : Avant de vous mettre au travail, l'équilibre alimentaire doit être étudié.

OBJECTIF : NOMMER LES ALIMENTS .
ACTIVITE 1 :

- DECOUPEZ ET COLLEZ (APRES VERIFICATION DU PROFESSEUR) LE NOM DE CHAQUE ALIMENT A L'ETIQUETTE CORRESPONDANTE (ANNEXE 1)
- RANGEZ LE RESTE DES ETIQUETTES DANS L'ENVELOPPE DISTRIBUEE.

SOURCE DES DOCUMENTS : Des images pour des règles de vie , Christine institutrice GS.

OBJECTIF : EQUILIBRER UN PETIT DEJEUNER
ACTIVITE 2 :

- EQUILIBREZ SON PLATEAU A L'AIDE D'ETIQUETTES (ANNEXE 1)
- SI LE PLATEAU EST EQUILIBRE, VOUS POUVEZ DEJEUNER SINON VOUS RECOMMENCEZ,
- DELIVRANCE D'UN DIPLOME EN FIN DE SEANCE (ANNEXE 2) .

Votre situation n°2 : Par la suite vous devez entretenir et remettre en place les locaux. Vous devez utiliser le lave vaisselle en vous aidant de la fiche technique.

OBJECTIF : LAVER LA VAISSELLE MECANIQUEMENT EN RESPECTANT LE PROTOCOLE ET LES REGLES DE SECURITE.

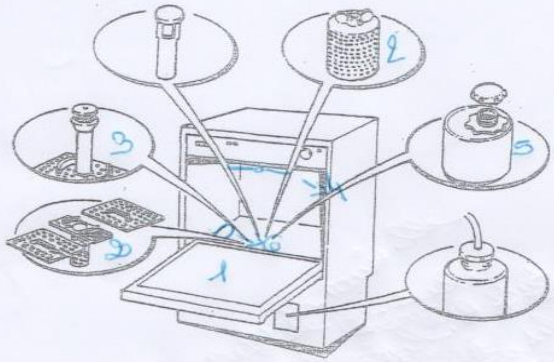
ACTIVITE 1 :

ETUDIEZ LE LAVE VAISSELLE ET COMPLETEZ LE MODE D'EMPLOI CI-DESSOUS CI-DESSOUS, APRES DEMONSTRATION DU PROFESSEUR.

Nom :
Prénom :
Classe :

Le lave vaisselle
(1/3)

1 - Schémas :



1	Porte
2	Filtre
3	Trop plein
4	Bras de lavage
5	Réservoir de sel
6	Résistance électrique

1	Touche de mise sous tension
2	Touche de rinçage à froid
3	Touche de mise en marche du programme de lavage
4	Touche de régénération

MODE D'EMPLOI DU LAVE VAISSELLE

❖ Comment charger le lave vaisselle

1	
2	
3	
4	

❖ Comment mettre en marche le lave vaisselle

1	
2	
3	
4	

❖ Risques lors de l'utilisation du lave vaisselle

Risques	Moyens de prévention
…… …. 	…… …… …… …… …… …… …… ……
…… ….. 	…… …… …… …… …… ……

<u>Votre situation n°3 :</u> En fin de séance vous devez mettre à laver tout le linge ayant servi à l'activité et repasser une nouvelle blouse pour l'activité suivante.

OBJECTIF : REPASSER ET PLIER UNE BLOUSE.

ACTIVITE 1 :

A L'AIDE DE LA FICHE TECHNIQUE ETUDIEE ET AFFICHEE DANS L'ATELIER, REPASSER, PLIER PUIS RANGER LA BLOUSE.

Fiche d'évaluation

Evaluation sommative : « REPASSAGE ET PLIAGE DE LA BLOUSE »

CAPACITES	ETRE CAPABLE DE (on demande)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne)	CRITERES DE REUSSITE (on exige)	BAREME SUR 20
Les compétences suivantes ne sont acquises que si ces critères sont respectés	Avoir une tenue et une hygiène correctes	Autonomie	-Tenue complète, propre et repassée -pas de bijoux -mains lavées chaque fois qu'il est nécessaire - cheveux attachés	/ 1 / 1 / 2 / 1
S42-2	Respecter les règles **d'hygiène et de sécurité**	Autonomie	-poste propre avant, pendant et après le travail (choix correct des produits : poste de travail) -techniques d'entretien (fer vidé et rangé)	/ 3 / 1
C32-12	Préparer son matériel (utiliser le fer à repasser) et son linge	Fiches techniques	-aucun oubli de matériels (température correctement choisie, fer rempli débranché) -linge correctement fraudé, empilé à gauche du plan de travail	/ 1 / 1 / 1
C33-32	Repasser les blouses	Autonomie	-sens du repassage respecté, parmenture repassée -blouse repassée sur l'envers -blouse entièrement défroissé	/ 1 / 1 / 1 / 2
C33-34	Plier les blouses	-autonomie	-largeur de la blouse régulière -pliage sans faux plis	/ 1 / 2

NOTE : /20

Votre situation n°4 : le jour J est arrivé, vous allez préparer, dresser et servir un petit déjeuner aux élèves de CM2 .

OBJECTIF : TROUVER SA PLACE DANS UN PROJET

ACTIVITE 1 : REALISER VOTRE ACTIVITE SELON LE PLANNING CI-DESSOUS

Chocolat chaud / thé / lait
Biscottes / pains / céréales
Eau / jus d'orange
Confiture / sucre /beurre
Compotes / salades de fruits

	Préparation du chocolat chaud, du thé et du lait Dressage du beurre, confiture et sucre en coupelles	Cuisson du pain pré-cuit, dressage des biscottes dans les bannettes	Dressage des compotes et salades de fruits dans des coupelles	Préparation du Restaurant pédagogique : Balayage humide du sol, préparation des tables (5) , des chaises (33), nappages des tables, pliage des serviettes, dispositions des verres, des bols et des couverts, des boissons froides, des coupelles et des bannettes.
Alexis / Jonathan	❖			
Yasmine / Christopher		❖		
Noémie / Andy			❖	
Florian / Sylvana				❖

DEROULEMENT DE LA SEANCE :

8H10 – 9H20	MISE EN PLACE DES ACTIVITES DE L'ELEVE SELON PLANNING
9H20 - 10H00	ACCUEIL DES CM2 + ORAL CFG PETIT DEJEUNER ANIMATION « JE COMPOSE MON PETIT DEJEUNER »
10H00-11H20	PETIT DEJEUNER + REMISE DES DIPLOMES
11H20-12H15 13H30-15H45	REMISE EN ETAT DES LOCAUX
15H45-16H30	FICHE QUALITE + REMEDIATION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

OBJECTIF : S'AUTO -EVALUER

ACTIVITE 2 :

- COMPLETER LA FICHE « QUALITE » ET RENDRE COMPTE A L'ORAL D'UNE EVENTUELLE AMELIORATION.

Fiche qualité :

cochez la case correspondant à l'appréciation de votre travail :

Ai-je bien organisé mon travail ? O Satisfaisant O Moyennement satisfaisant O Insuffisant	Ai-je bien respecté la sécurité ? O Satisfaisant O Moyennement satisfaisant O Insuffisant
Ai-je bien respecté l'hygiène ? O Satisfaisant O Moyennement satisfaisant O Insuffisant	Ai-je bien respecté l'ergonomie? O Satisfaisant O Moyennement satisfaisant O Insuffisant

Remediation individuelle	Remediation collective

Annexe 1 « Nom des aliments »

UNE BRIOCHE

UN KOUGLOF

UN CHINOIS

UNE NATTE

DES CROISSANTS

DES BISCOTTES

DES CEREALES

UNE INFUSION (THE OU TISANE)

UNE VERRE D'EAU

UN CAFE AU LAIT

DU PAIN

UNE SALADE DE FRUITS

UN VERRE DE JUS DE FRUIT

UN ŒUF

DES FRUITS

DU POULET

DE LA SAUCISSE

UN CAFE

UN BIBERON DE LAIT

UNE COMPOTE

UN POT CONFITURE

DU BEURRE

UNE TASSE DE CHOCOLAT

DU FROMAGE

UN VERRE DE LAIT

UN YAOURT

DU JAMBON

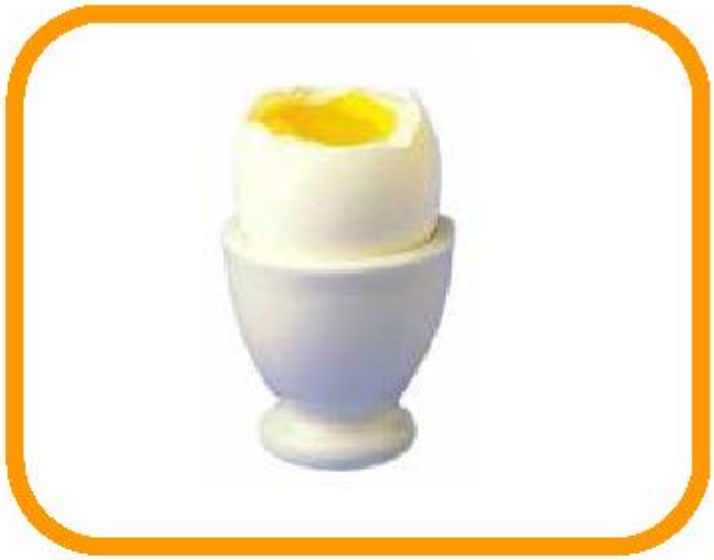
DES PANCAKES

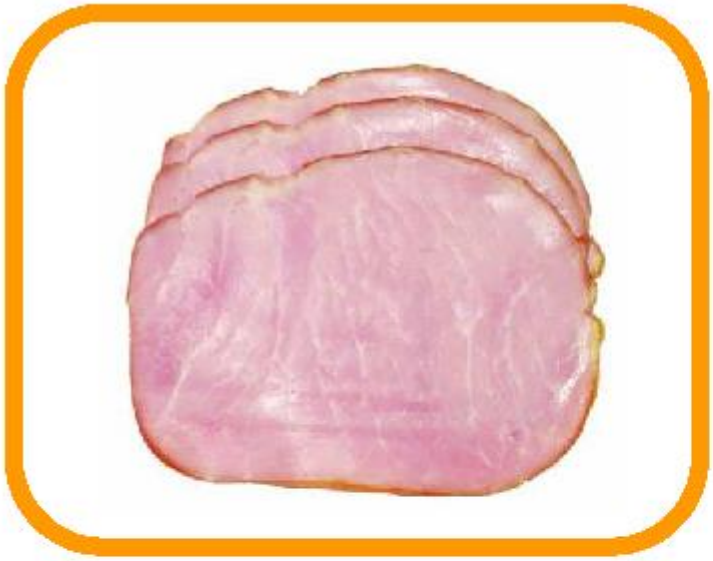
UN KIWI

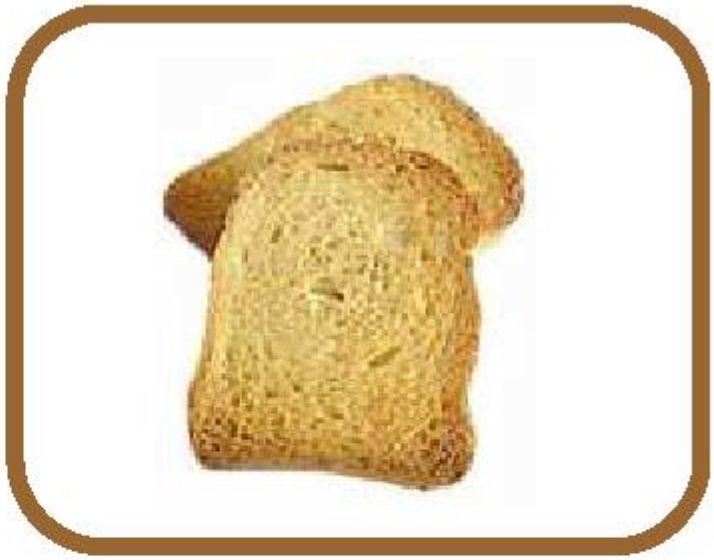
UNE POMME

YAOURT

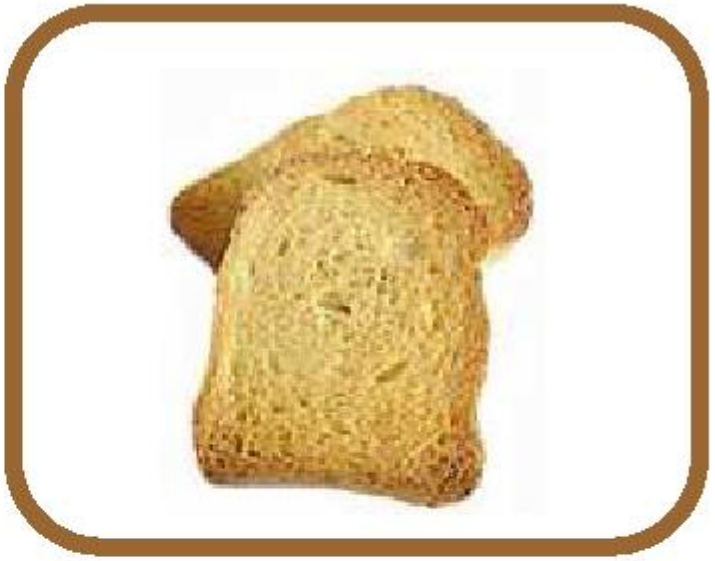
Confiture Bonne Maman
Fraises

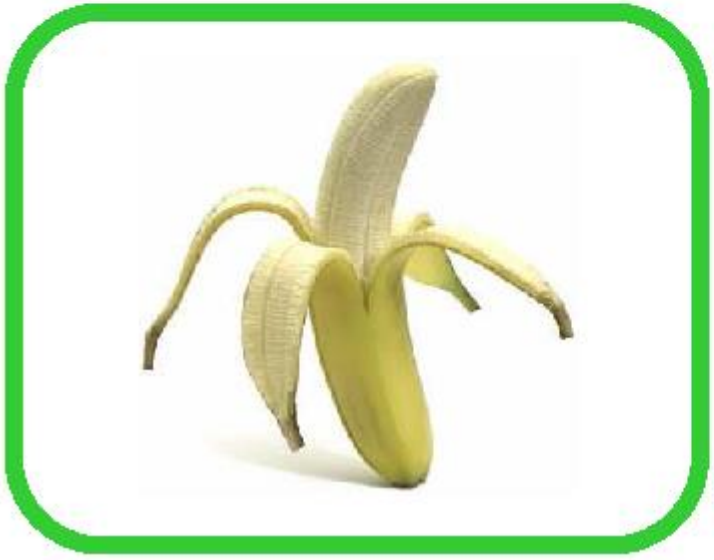


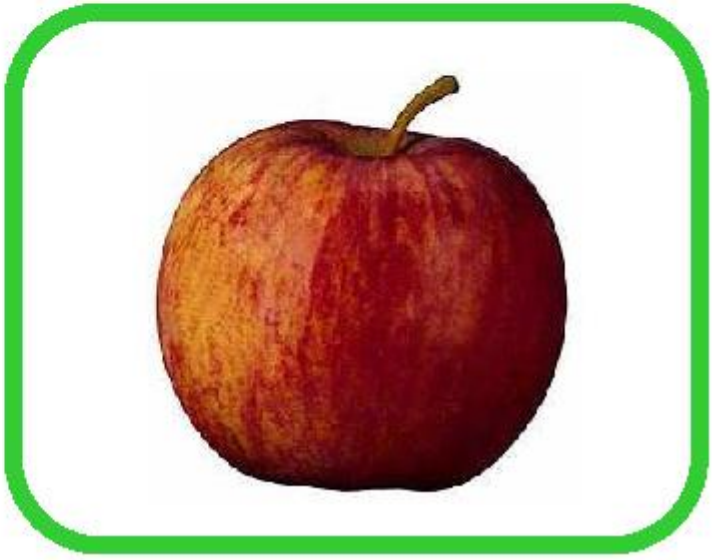




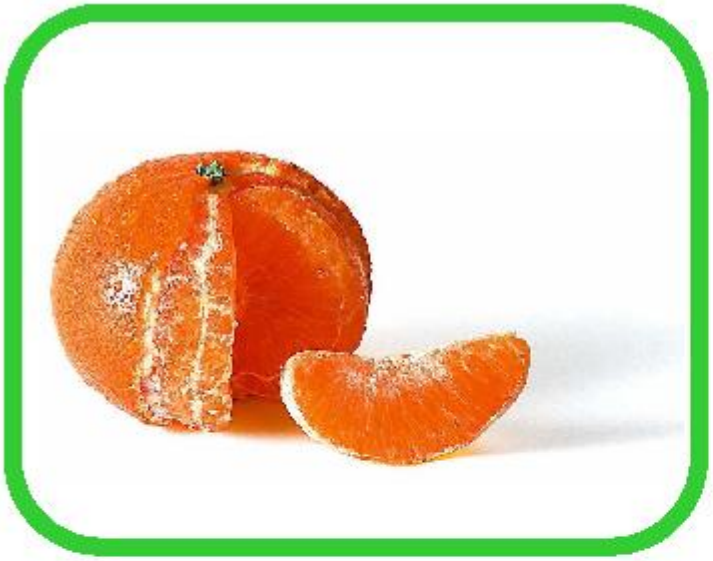
PETIT
SUISSE

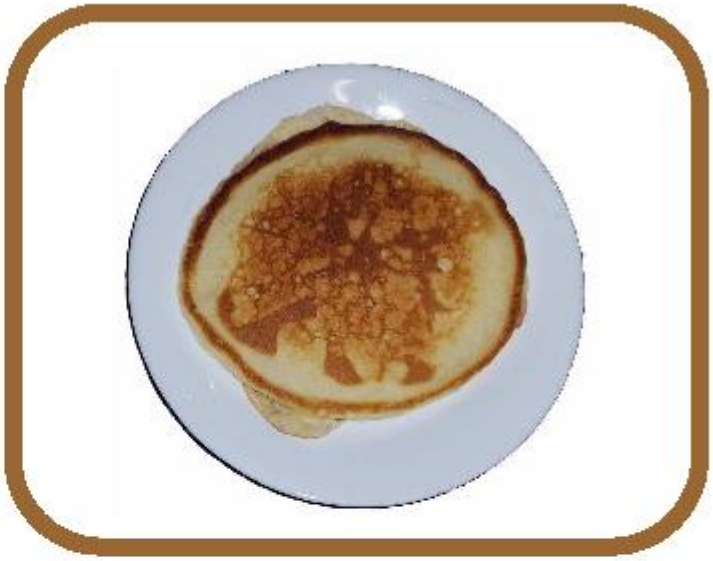


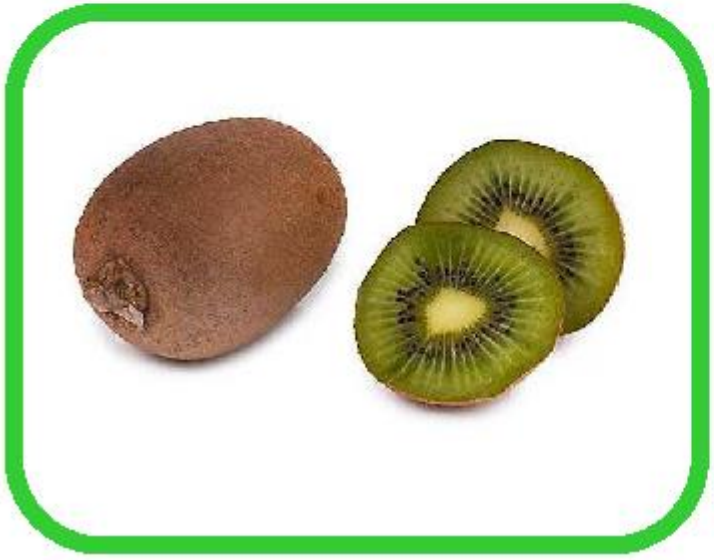




kiri
kiri







JE COMPOSE MON PETIT DEJEUNER

Je compose
mon petit déjeuner
YAOURT
Je compose
mon petit déjeuner

ANNÉE SCOLAIRE 2012/2013

Petit déjeuner équilibré

LE COLLÈGE J.BREL EST HEUREUX DE REMETTRE LE DIPLÔME DU PETIT DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ À :

… … … …

Oral petit déjeuner 3ème 4

Introduction, (_____)

Bonjour, avant de vous servir le petit déjeuner, nous allons vous expliquer quelques notions sur l'alimentation :

- _____ va vous expliquer « pourquoi nous devons manger ? »
- _____, « ce que nous devons manger et pouquoi » ;
- _____, « où vont les aliments que nous mangeons ? »
- _____, « quelles quantités d'aliments nous devons absorber ? »
- _____, « une précision sur les gâteau »
- Et _____ , « le petit déjeuner que nous avons réalisé »

Maintenant, je vais laisser la parole à _____

1° Pourquoi nous mangeons ? (_____)

Nous mangeons par plaisir, parce que c'est bon, pour être avec des personnes que l'on aime, mais surtout pour grandir, pour être en forme, avoir de l'énergie, rester en vie.

Donc, _____ vont nous dire ce que nous devons manger.

2° Que devons-nous manger ? et pourquoi ? (_____)

Nous devons manger de tout.
Les aliments ont été regroupés en 6 groupes, en fonction de ce qu'ils apportent à notre corps, à notre organisme. Cela s'appelle des nutriments.
Anthony va vous montrer la fleur et la lire en précisant en quoi ces aliments sont riches/sont constitués.

groupes	Riches en (constituants)
Lait et produits laitiers	Calcium, Protides
Viandes, poissons et oeufs	Protides
Fruits et légumes	Vitamines, Fibres, Minéraux
féculents	Glucides
Matières grasses	Lipides
boissons	Minéraux

____ va nous dire où vont les aliments que nous mangeons.

3° Où vont les aliments que nous mangeons ? (___)

Les aliments que nous mastiquons, pour être digérés, vont passer par la trachée, l'œsophage, l'estomac et arrivent dans l'intestin grêle.
C'est à ce niveau et par l'intermédiaire du sang, que les divers constituants des aliments vont être transportés dans le corps :

- montrer l'affiche :

groupes	Riches en (constituants)	Rôle dans l'organisme
Lait et produits laitiers	Calcium, Protides	Construction et entretien des os
Viandes, poissons et oeufs	Protides	Construction et entretien des cellules
Fruits et légumes	Vitamines, Fibres, Minéraux	Bon fonctionnement de l'organisme
féculents	Glucides	Energie musculaire
Matières grasses	Lipides	Energie calorifique
boissons	Minéraux	Hydratation des cellules

_____va maintenant vous préciser les quantités à absorber chaque jour.

4° Les quantités (_____)

Les quantités que l'on appelle aussi « rations alimentaires », vont dépendre de l'âge et de l'activité des individus. Cette quantité est exprimée en Kilojoule, c'est-à-dire la quantité de calorie ou d'énergie que les aliments nous apportent.

Adolescentes (filles)	8950 KJ / JOUR
Adolescents (garçons)	10370 à 12000 KJ / JOUR

A son tour _____ va vous apporter une précision sur les gâteaux.

5° Les gâteaux où les sucres rapides (_____)

Vous êtes quelques uns à consommer des gâteaux au petit déjeuner. Il faut savoir que ces aliments, qui sont bons, qui nous font plaisir, se digèrent très très vite et donc n'apportent pas la quantité d'énergie suffisante pour rester attentif toute une matinée, jusqu'au repas du midi.
Les glucides contenus dans les gâteaux sont vite brûlés, consommés par l'organisme.
Aussi, il faut mieux privilégier le pain aux gâteaux qui doivent rester exceptionnels.

D'ailleurs, _____ va vous parler du petit déjeuner.

6° Le petit déjeuner (_____)

Ce repas que nous vous avons préparé se veut être un repas équilibré. Et donc pour cela, il doit comporter un aliment de chacun des 6 groupes :

- du lait + du chocolat en poudre ou yaourt.....groupe.....
- du pain (complet, aux céréales, blanc).....groupe.....
- du beurre.....groupe.....
- De la confiture.....groupe.....
- Du jus d'orange.....groupe.....

matériaux de construction ex : protides calcium
ciment
plâtre
sources d'énergie ex : sucres graisses
outils nécessaires au fonctionnement ex : vitamines